

 **Loimer**

# Gluegglich Rot

 750 ml

 Österreich, Kamptal

 9870009160

**Alkoholgehalt:** 1.150,0 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 5.8 g/l



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Gepökelter Hirschschenken mit grünem Blattsalat  
und Senf-Dressing**

(Wild)

**Rindergulasch mit Spätzle und Wirsing**

(Fleisch)

**Rote Bete Carpaccio mit Kürbiskernen und**

**Radicchio**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 01.06.2022

## Info:

Gekeltert wie früher! Tief verwurzelte österreichische Rebsorten aus verschiedenen Jahrgängen. Spontan, teilweise als ganze Trauben vergoren, ungeschönt und unfiltriert. Geduldig im Holz gereift. Trocken mit frischer Säure und Lebendigkeit.

## Farbe:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen und leichter Trübung

## Nase:

Dicht und dunkel ist die Frucht im Glas präsent. Eng gewoben scheinen die Übergänge fließend von Schattenmorelle zu Süßkirsche, Cassis zu Himbeere und Brombeere zu Pflaume. Die Frucht wirkt knackig und frisch. Sehr ausgewogen im Verhältnis zueinander. Sein Name, Gluegglich Rot, entspricht den ersten Gedanken, die man mit diesem Glas vor sich bildet.

Leichte Kräuteraromen – Salbei, Minze und Oregano – bieten der lauten Frucht nur ein wenig Paroli.

## Gaumen:

Am Gaumen knüpft er nahtlos an die Emotionen und Gedanken der Nase an. Die Frucht ist saftig aufgestellt. Knackig und mit leichter Adstringenz versehen, gleichen die ersten Schlucke einem Biss in eine Hand voll frischer, kalter Beeren. Kein Tannin, kaum Bitterstoffe stehen dem entgegen. Es geht nur um die Frucht und Trinkfluss. Die Frucht geht komplett in rote Johannisbeere und Sauerkirsche über. Total animierend.